



## VATAPÁ DO NORTE

### **Ingredientes:**

1kg de camarão 7 barbas

1 cebola picada

3 dentes de alho picados

2 tomates picados

1 pimentão verde picado

6 colheres (sopa) de azeite de dendê

200 ml de leite de coco

Coentro, sal e molho de pimenta a gosto

1 litro de caldo de peixe

6 colheres (sopa) de farinha de trigo

5 colheres (sopa) de óleo e linhaça PAZZE

### **Modo de preparo**

Em uma panela, coloque o azeite, o óleo, a cebola, o alho e os camarões deixem refogar. Em seguida acrescente os demais ingredientes e deixe encorpar, finalize com o sal e a pimenta. Sirva com arroz branco.

***Indústria de Óleos Vegetais Pazze Ltda.***

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS.

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)